GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN MULTICOOKER ADVANCED



Art.-Nr. 42538 Design Multicooker Advanced

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Desing Multicooker Advanced entschieden haben!

Eine Reihe neuer Möglichkeiten eröffnen sich mit Ihrem neuen Gastroback Design Multicooker Advanced. Mit dem Multicooker können Sie schonend langsam gekochte Mahlzeiten, rührfreies Risotto, und lockeren Reis in einem Gerät zubereiten.

Reis kann weich, wenn gedämpft, cremig in einem Risotto, oder würzig, wenn in einer langsam gekochte Mahlzeit zubereitet werden. Diese Vielfalt macht die wöchentlichen Mahlzeiten definitiv interessanter.

Gastroback Design Multicooker Advanced ist ein erweitertes multifunktionales Gerät das, schonend langsam gekochte Mahlzeiten, rührfreies Risotto, weichen Reis und Quinoa (Inkareis) in in einem Gerät zubereitet. Mit der SAUTÉ Einstellung können Sie frische Zutaten karamelisieren.

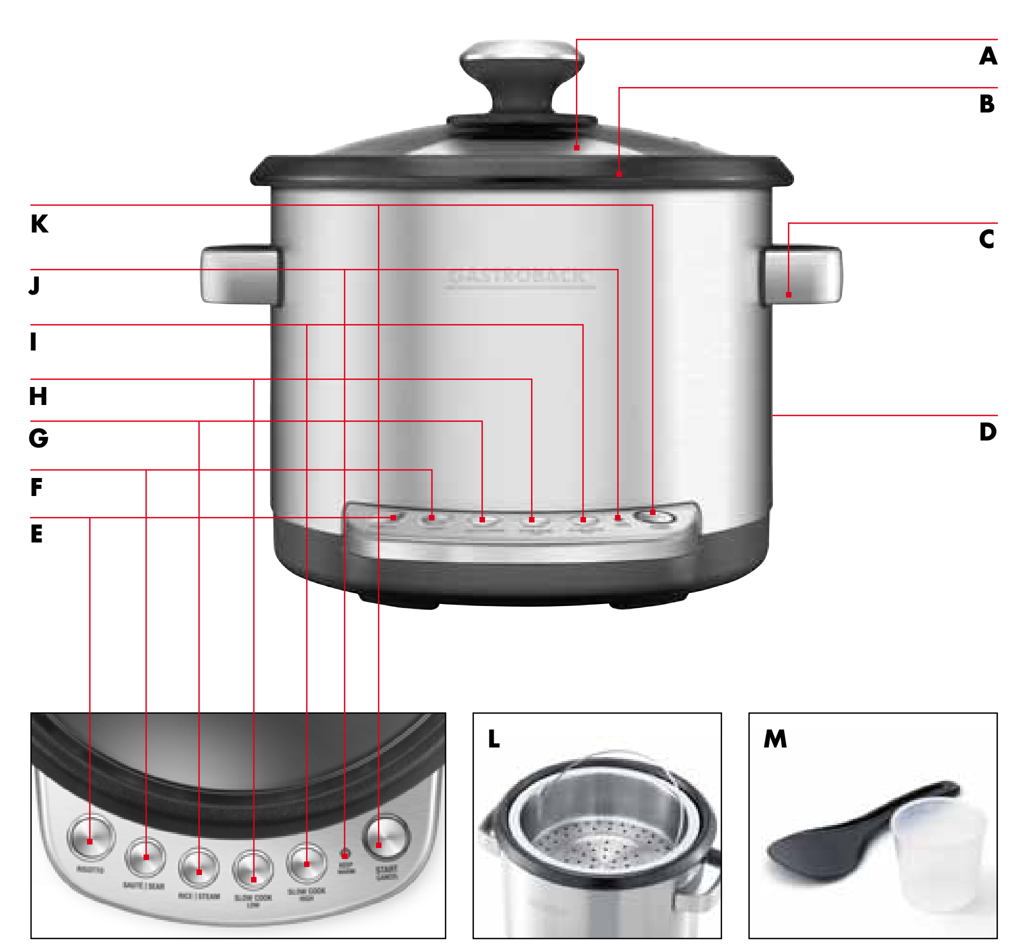
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Multicookers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gastroback Multicooker Advanced.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN DESIGN MULTICOOKER ADVANCED KENNENLERNEN



A Deckel aus gehärtetem Glas mit Öffnung für den Dampfentzug (spülmaschinengeeignet).

B herausnehmbarer Kocheinsatz antihaftbeschichtet, verthindert das Verkleben von Risotto und Reis.

C Cool-Touch-Griffe

D abnehmbares Netzkabel (nicht abgebildet) bequemes Servieren am Tisch, praktische Lagerung.

E RISOTTO Einstellung

F SAUTÉ|SEAR Einstellung. Für scharfes Anbraten

G RICE|STEAM Einstellung. Herstellung von ca. 20 Portinonen gekochten Reis.

H SLOW COOK LOW Einstellung Schonende Zuebereitung bei 70°C

I SLOW COOK HIGH Einstellung schnellere Zubereitung bei 90°C.

J KEEP WARM Warmhaltefunktion Automatische Einschaltung nach jeder Einstellung, außer SAUTÉ|SEAR.

K START|CANCEL Ein-/Ausschalter

L herausnehmbarer Edelstahl-Einsatz zum Dämpfen. Ideal für Gemüse, Meeresfrüchte, Geflügel

M Messbecher und Servierlöffel.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartungen am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehör sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist (Abblättern, Risse oder Kratzer). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen, sich unter dem Gerät sammeln oder wenn Flüssigkeiten im Ofenraum sind! Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten) oder undicht ist. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Niemals das Gerät unter Hängeschränken, tief hängenden Lampen, Regalen oder in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen empfindlichen Materialien betreiben, um Schäden durch Spritzer, Hitze und Kondenswasser zu vermeiden. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm und darüber mindestens 1 m frei. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Topf oder unter dem Topf sind, der Topf richtig eingesetzt ist und Deckel und obere Abdeckung fest geschlossen sind. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Undichtigkeit, Überhitzung).

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärme- und feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.

• Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

• Niemals während des Betriebes Kochbesteck oder andere Fremdkörper in dem Kocheinsatz des Gerätes liegen lassen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).** Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff (Beispiel: der mitgelieferte Dosierlöffel). Niemals die Kocheinsatz des Gerätes als Rührschüssel verwenden, um eine Abnutzung der Antihaftbeschichtung zu vermeiden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

• Das Gerät wird über eigene Heizelemente elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Zubehör (Beispiel: Kocheinsatz, Dampfeinsatz) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd).

• Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn der Kocheinsatz gefüllt im Gerät steht. Andernfalls könnten Flüssigkeiten auslaufen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät zusätzlich immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Fassen Sie das Gerät immer an den Griffen an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

• **Niemals den Kocheinsatz über die Maximum-Marken füllen.** Andernfalls können heiße Nahrungsmittel über oder in das Gerät laufen und zu Verletzungen und Sachschäden führen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass immer ausreichend Flüssigkeit oder Nahrungsmittel im Topf sind (mindestens 400 ml), der Topf richtig im Gerät eingesetzt ist und die obere Abdeckung richtig zusammengesetzt und geschlossen ist (siehe: ›Bedienung‹).

• Das Gerät, seine Bauteile und Zubehör niemals mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals das Gerät, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät oder in den Kocheinsatz laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist, dann schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

• Während des Kochvorganges immer den Deckel korrekt auf dem Gerät platzieren, außer das Gegenteil ist in dem Rezept explizit angegeben.

• **NIEMALS das Gerät oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

• Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach

jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Halten Sie das Gerät und das Zubehör stets sauber.

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Orten gedacht, wie:
  – Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  – Bauernhäusern
  – durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
  – Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220 - 240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für mindestens 8 A abgesichert sein.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

- Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Der Design Multicooker Advanced dient zum Garen und Erhitzen verschiedener Nahrungsmittel. Daher wird das Innere des Gerätes beim Betrieb sehr heiß.

- Nach der Verwendung ist der Kocheinsatz noch einige Zeit sehr heiß. **Niemals während oder kurz nach dem Betrieb Kocheinsatz, Deckel und Innenseiten des Gerätes mit den Händen, irgendwelchen anderen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Kocheinsatz auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Topfhandschuhen.**

• Auch bei geschlossenem Gerät kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf zu verbrühen, der am Dampfventil austritt. Im Dampfventil und unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Gerätes heruntertropfen. Außerdem können beim Öffnen große Mengen Dampf vorn unter der oberen Abdeckung entweichen. Halten Sie beim Öffnen der oberen Abdeckung ausreichend Abstand, um sich nicht zu verbrühen.

• Immer den Deckel so auf dem Gerät platzieren, dass das Dampfventil in die entgegengesetzte Richtung von Ihrem Körper weist.

• Niemals hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Nahrungsmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.

Antihaftbeschichtung

Der Kocheinsatz des Multifcookers ist mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet. Niemals mit scharfen, harten Gegenständen auf der Beschichtung kratzen, rühren oder schneiden. **Niemals den Kocheinsatz des Gerätes als Rührschüssel verwenden.** Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Mixen und Schneiden aus dem Topf heraus. Schäden an der Antihaftbeschichtung, die durch den Gebrauch von Metallgegenständen oder Ähnlichem entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihaftbeschichtung:

• Verwenden Sie den Kocheinsatz nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.

• Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.

• Durch die Antihaftbeschichtung lässt sich der Kocheinsatz leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie den Kocheinsatz mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung oder in der Spülmaschine.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 42538 Design Multicooker Advanced
Stromversorgung:	220 -240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	640 - 760 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht:	ca. 2.9 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 32 cm x 28 cm x 27 cm
Fassungsvermögen, Topf:	max. 3,7 Liter
Prüfzeichen:	CE

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät, Teilen davon oder der Verpackung spielen!

Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber nicht das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) im Gerät stecken. Waschen Sie die die Kocheinsatz, den Dampfeinsatz und den Glasdeckel in heißem Seifenwasser, spülen sie dann mit klarem Wasser ab und abtrocknen.

BEDIENUNG

Risotto Zubereitung

SAUTÉ|SEAR Einstellung

1. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Kocheinsatzes sauber ist, bevor Sie diese in das Gehäuse einsetzen um ein einwandfreien Kontakt mit der inneren Kochfläche zu gewährleisten.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die START|CANCEL-Taste und die RISOTTO Taste leuchten jetzt weiß.
3. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste, diese leuchtet jetzt weiß. Drücken Sie die START|CANCEL-Taste, um die Einstellung zu aktivieren, die Taste leuchtet jetzt rot.
4. Mit dem Deckel zudecken und ca. 2 – 3 Minuten vorheizen (nicht länger als 5 Minuten vorheizen).
5. Fügen Sie Öl oder Butter hinein und lassen Sie diese ca. 1 Minute schmelzen.
6. Wenn Huhn, Fisch oder Meeresfrüchte in dem Rezept enthalten sind braten Sie diese in kleinen Chargen scharf an, mit Deckel abdecken und gelegentlich umrühren, bis die Zutaten durch sind. Entfernen Sie diese aus dem Kocheinsatz und stellen Sie diesen beiseite.
7. Fügen Sie zusätzliches Öl/Butter in den Kocheinsatz sofern notwendig oder im Rezept angegeben ist. Ca. 1 Minute erwärmen.
8. Fügen Sie Zutaten wie Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Etwa 4 bis 5 Minuten bis zur gewünschte Bräune (oder bis es gar ist) scharf Anbraten, bei Bedarf zu decken und umrühren.
9. Arborio oder Carnaroli Reis unterrühren und gut vermischen. Ca. 2-3 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten.
10. Wein (falls verwendet) unterrühren und ungedeckt köcheln lassen bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat und der Alkohol verdampft ist. Gelegentlich umrühren.
11. Drücken Sie die START|CANCEL-Taste, um die SAUTÉ|SEAR Einstellung zu beenden.
12. Befolgen Sie die folgende Anleitung RISOTTO Einstellung mit dem Punkt 2 fort.

RISOTTO Einstellung

1. Folgen Sie den Schritten 1-11 in der SAUTÉ|SEAR Einstellung Anleitung (siehe Seite 9).
2. Brühe oder Wasser hinzufügen und gut umrühren. Zudecken und die RISOTTO-Taste drücken, dann die START|CANCEL-Taste drücken, um die Einstellung zu aktivieren. Die START|CANCEL-Taste leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.
3. Kochen lassen, bis der Signalton ertönt, der Kochvorgang beendet ist und der Multicooker automatisch in die Warmhaltefunktion schaltet. Dieser Vorgang dauert ca. 20-30 Minuten, je nach Rezept.
4. Nehmen Sie den Deckel ab und rühren Sie mit dem Servierlöffel gut um. In diesem Stadium können die restlichen Zutaten wie Butter, Parmesan, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugefügt werden.
5. Der Multicooker wird in der Warmhaltefunktion für 30 Minuten bleiben. Danach schaltet sich das Gerät ab. Jedoch wird Risotto am besten so bald wie möglich nach dem Kochen serviert.

Hinweis: Es kann vorkommen, dass der Multicooker sich automatisch in den Warmhaltemodus schaltet oder sich während des Kochvorganges abschaltet. Wenn dies geschieht, drücken Sie einfach die gewünschte Einstellungs-Taste, dann drücken Sie die START|CANCEL-Taste. Die START|CANCEL-Taste leuchtet rot und die gewählte Einstellung wird aktiviert. Dies ist ein Sicherheitsmechanismus, um eine Überhitzung zu vermeiden, aufgrund bestimmter Kochbedingungen.

Tipp: Lassen Sie das Risotto im Warmhaltemodus ca. 5 - 10 Minuten nach dem Kochen ruhen um den Garvorgang zu beenden.

Tipp: Für optimale Risotto Ergebnisse, empfehlen wir Ihnen einmal nach 15 - 20 Minuten in der RISOTTO-Einstellung umzurühren.

Reis Zubereitung

RICE | STEAM Einstellung

1. Verwenden Sie den beigefügten Messbecher, um die erforderliche Menge von Reis (siehe Reistabellen - Seite 14, 15) ab zu messen. Messen Sie immer gestrichene Messbecher, nicht gehäuft (Abbildung 1).

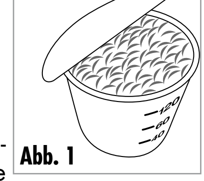
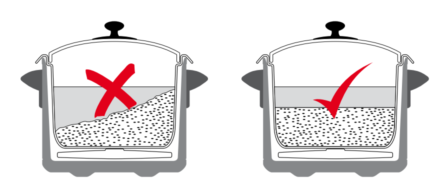


Abb. 1

Hinweis: Der beigefügte Messbecher ist kein Standard-Messbecher. 1 Messbecher Reis ist gleich 150 g ungekochter Reis und 180 ml Wasser. Wenn Sie Ihren Messbecher nicht zur Hand



Abb. 2


Abb. 3

haben, verwenden Sie eine andere Tasse, aber behalten die gleichen Mengenverhältnisse bei und überschreiten Sie nicht die Maximum-Markierung in dem Kocheinsatz:

Weißer Reis = 1 Messbecher Reis + 1 Messbecher Wasser
Brauner Ries = 1 Messbecher Reis + 1½ Messbecher Wasser } Mit dem beigefügten Messbecher

2. Den abgemessenen Reis in einer separaten Schüssel mit kaltem Wasser waschen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Der Reis ist bereit für das Kochen, wenn das Wasser klar aus dem Reis abläuft. Gut abtropfen lassen.

3. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite der Kocheinsatz sauber ist, bevor Sie diese in das Gehäuse einsetzen, um einen einwandfreien Kontakt mit der inneren Kochplatte zu gewährleisten (Abbildung 2).

4. Fügen Sie den gewaschenen Reis in den Kocheinsatz hinein. Achten Sie darauf den Reis gleichmäßig über den Boden des Kocheinsatz zu verteilen und nicht gehäuft auf einer Seite (Abb. 3).

5. Fügen Sie Wasser mit dem folgenden Verthältnis hinzu:
   Weißer Reis = 1 Messbecher Reis: 1 Messbecher Wasser
   Brauner Reis = 1 Messbecher Reis: 1 ½ Messbecher Wasser

6. Setzen Sie den Glasdeckel auf das Gerät.

7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die START|CANCEL-Taste und RISOTTO-Taste leuchten weiß.

8. Drücken Sie erst die RICE|STEAM-Taste, dann drücken Sie die START|CANCEL, um die Einstellung zu aktivieren. Die START|CANCEL-Taste leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.

9. Kochen lassen, bis der Signalton ertönt, der Kochvorgang beendet ist und der Multicooker automatisch in die Warmhaltefunktion schaltet.

10. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Reis mit dem beigefütgten Servierlöffel um. Decken Sie den Reis wieder zu und lassen Sie den Reis 10-15 Minuten vor dem Servieren ruhen. Dadurch kann die überschüssige Feuchtigkeit zu absorbiert werden, was zu einem flauschigeren Reis führt.

Hinweis: Nach der Verwendung der RICE|STEAM-Einstellung schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltefunktion, für bis zu 5 Stunden. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Hinweis: Den Reis bis zum Servieren zugedeckt lassen (außer zum Umrühren nach dem der Kochvorgang beendet ist oder wenn es in Ihrem Rezept angegenben ist).

Hinweis: Um die Warmhaltefunktion zu stoppen, ziehen Sie das Netzkabel.

WICHTIG

- Immer vor dem Drücken der START|CANCEL-Taste Flüssigkeit in den Kocheinsatz geben.
- Nicht die automatische Steuerung während des Betriebs beeinträchtigen.
- Um das Verkratzen der Antihaftbeschichtung des Kocheinsatzes zu verhindern, verwenden Sie immer Holz-oder Kunststoff-Besteck.
- Stellen Sie sicher, dass der Kocheinsatz richtig in das Gerät eingesetzt ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

WARNUNG:

- Vor dem Herausnehmen des Kocheinsatzes aus dem Gerät immer darauf achten, dass das Netzkabel gezogen ist.
- Beim Abnehmen des Deckels und der Kocheinsatz aus dem Gerät stets Schutzhandschuhe oder Topflappen verwenden.
- Achten Sie immer darauf, den Dampfventil des Deckels von sich weg zu richten, um Verbrühungen durch austretenden Dampf zu vermeiden.
- Achten Sie immer darauf, den Deckel vorsichtig zu heben und zu entfernen, und es von sich weg zu halten um Verbrühungen durch austretenden Dampf zu vermeiden.
- Nur an richtig geerdeten Steckdosen anschließen, um den kontinuierlichen Schutz gegen Stromschläge zu gewährleisten.
- Nur in dem abnehmbaren Kocheinsatz mit dem Gerät Speisen zubereiten.
- Verwenden Sie keinen beschädigten oder verbeulten Kocheinsatz. Bei Beschädigung dden-Kocheinsatz vor dem Gebrauch durch einen neuen ersetzen.

Langsames Garen SLOW COOK

SEAR Einstellung

Scharfes Anbraten in dem Multicooker kann ein wenig mehr Zeit in Anspruch nehmen, und obwohl es nicht unbedingt notwendig ist, spricht das Ergebnis für sich. Der Kocheinsatz hält die Wärme stabil und gleichmäßig und ermöglicht somit, dass das Fleisch knusprig braun wird und sich eine Kruste bildet. Scharfes Anbraten viersiegelt die Feuchtigkeit, intensiviert das Aroma und bietet zartere Ergebnisse.

1. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Kocheinsatzes sauber ist, bevor Sie diese in das Gehäuse einsetzen, um einen einwandfreien Kontakt mit der inneren Kochplatte zu gewährleisten.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die START|CANCEL-Taste und RISOTTO-Taste leuchten weiß.
3. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste, diese leuchtet jetzt weiß. Drücken Sie dann die START|CANCEL-Taste, um die Einstellung zu aktivieren. Die START|CANCEL-Taste leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.
4. Mit dem Deckel zudecken und ca. 2 – 3 Minuten vorheizen (nicht länger als 5 Minuten vorheizen).
5. Fügen Sie Öl oder Butter hinein und lassen Sie diese ca. 1 Minute schmelzen.
6. Braten Sie immer Fleisch und Geflügel in kleinen Chargen scharf an. Mit dem Deckel abdecken und gelegentlich umrühren, bis die Zutaten gleichmäßig gebräunt sind. Nehmen Sie die Zutaten wieder aus dem Kocheinsatz und stellen Sie diese beiseite. Danach fahren Sie mit dem ›Slow Cook Einstellungen‹ Abschnitt unten fort.

SLOW COOK Einstellungen

Der Multicooker hat zwei SLOW COOK Einstellungen: Low und High. Verwenden Sie die unten empfohlenen Garzeit und wenden Sie sich an die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung. Viele Gerichte können im Voraus vorbereitet werden und Garzeit so eingestellt werden, dass das Essen zu einem geeigneten Zeitpunkt bereit ist.

Eine Faustregel für die meisten langsam gekochten Fleisch- und Gemüse-Rezepte ist:

Kochzeit: LOW: 6 - 7 Stunden HIGH: 3 - 4 Stunden

Hinweis: Diese Garzeiten sind Annäherungswerte und können je nach Zutaten, Mengen in den Rezepten und der Temperatur des Kocheinsatzes und aller Bestandteile vor dem Anbraten abweichen. Als Richtwert Fleisch, wie Huhn oder Geschnetzeltes liefern die besten Ergebnisse, wenn sie auf HIGH ca. 3-4 Stunden gekocht werden. Größere Stücke Fleisch wie Lamm Schenkel liefern die besten Ergebnisse, wenn sie auf LOW für 6-7 Stunden gekocht werden.

Kochzeiten (mit scharfem Anbraten): Wenn die Saute|SEAR-Einstellung vor dem Kochen verwendet wird, wird die Garzeit leicht verkürzt. Überprüfen Sie den Garzustand ab und zu während des Kochens.

LOW oder HIGH SLOW COOK Einstellungen

1. Fügen Sie alle Zutaten in den Kocheinsatz, achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gleichmäßig über den Boden des Kocheinsatzes verteilt sind und nicht gehäuft auf einer Seite. Der Flüssigkeitsstand sollte sich zwischen MIN und MAX Markierungen auf dem Kocheinsatz befinden.
2. Setzen Sie den Glasdeckel in Position.
3. Drücken Sie die LOW SLOW COOK oder HIGH SLOW COOK-Taste, dann drücken Sie die START|CANCEL-Taste, um die Einstellung zu aktivieren. Die START|CANCEL-Taste leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.
4. Kochen lassen, bis der Signalton ertönt, der Kochvorgang beendet ist und der Multicooker automatisch in die Warmhaltefunktion schaltet.
5. Das Gerät schaltet automatisch in die Warmhaltefunktion, für bis zu 5 Stunden. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Der Gastroback Design Multicooker Advanced ist speziell für die Geschmack-Schichtung entwickelt. Eine Technik, die professionelle Köche verwenden um den Geschmack der Speisen zu vertiefen. Hierbei arbeiten Sie mit der gleichen Pfanne zum Anbraten von Zwiebeln, Fleisch und die Zubereitung von Aufläufen, Currys und Suppen. Aus diesem Grund hat Gastroback nun eine SLOW COOK-Einstellung mit der Möglichkeit vorher scharf anzubraten entwickelt. Mit dieser Einstellung können Gemüse und Fleisch vor der Verwendung der SLOW COOK-Funktion karamellisiert werden.

Nachfolgend finden Sie eine Anleitung, um den Prozess des langsamen Kochens zu vereinfachen, so dass Sie optimale Ergebnisse mit Ihrem Multicooker erhalten. Wir haben auch hilfreiche Tipps zusammengestellt. Für Rezepte wenden Sie sich an den ›Rezept-Ideen‹ Abschnitt dieser Bedienungsanletung.

Zubereitung von Fleisch und Geflügel

Wählen Sie die frischesten Stücke beim Fleischkauf. Schneiden Sie sichtbares Fett von dem Fleisch oder Geflügel ab. Wenn möglich, kaufen Sie Hähnchenteile ohne Haut. Es bildet sich zusätzlich Flüssigkeit, während das Fett schmilzt. Für Schmorgerichte schneiden Sie das Fleisch in Würfe, ca. 4 cm bis 5 cm. Bei langsamen Kocken können auch weniger zarte Fleischstücke verwendet werden. Die Knochen in Fleisch oder Geflügel brauchen nicht entfernt werden. Dies verleiht einen guten Geschmack und hilft das Fleisch beim Kochen zart zu halten.

Geeignete Fleischstücke für langsames Kochen

Rindfleisch: Nacken, Zwerchfell, Hüftsteak, Beinscheiben, Rindfleisch, Haxe (z. B. für Osso Bucco), Pastorenstück, etc.

Lamm: Lammkeule, Haxe, Nackenkoteletts, Brust oder Schulter ohne Knochen, etc.

Kalb: gewürfeltes Hüftfleisch, Schulter- oder Vorderviertel Koteletts und Steaks, Nacken-Koteletts, Haxe (z. B. für Osso Bucco).

Schwein: Hüftsteaks, gewürfeltes Bauchfleisch, gewürfeltes Schulterfleisch, Rückenkoteletts ohne Knochen.

Huhn: Hähnchenteile mit Knochen (Oberkeule/Unterkeule), Filets von den Hähnchenschenkel.

Gemüse vorbereiten

Gemüse sollte in gleich große Stücke geschnitten werden, um ein gleichmäßiges Kochergebnis zu gewährleisten. Gefrorenes Gemüse muss vor der Zugabe zu anderen Lebensmitteln in den Multicooker aufgetaut werden.

Reis Kochtabellen

In den folgenden Tabellen sind die Angaben für den beigefügten Messbecher.

Hinweis: Der beigefügte Messbecher ist kein Standard-Messbecher. 1 Messbecher Reis ist gleich 150 g ungekochter Reis und 180 ml Wasser. Wenn Sie Ihren Messbecher nicht zur Hand haben, verwenden Sie eine andere Tasse, aber behalten die gleichen Mengenverhältnisse bei und überschreiten Sie nicht die Maximimum-Markiering in dem Kocheinsatz:

Weißer Reis = 1 Messbecher Reis + 1 Messbecher Wasser
Brauner Ries = 1 Messbecher Reis + 1 ½ Messbecher Wasser } Mit dem beigefügten Messbecher

Weißer Reis

Ungekochter weißer Reis (Multicooker Messbecher)	Kaltes Leitungswasser (Multicooker Messbecher)	Gekochter Reis – ca. (Multicooker Messbecher)	Garzeit – ca. (Minuten)
2	2	5	10-12
4	4	9	12-15
6	6	15	15-20
8	8	16	20-25
10	10	27	25-30

Brauner Reis

Ungekochter brauner Reis (Multicooker Messbecher)	Kaltes Leitungswasser (Multicooker Messbecher)	Gekochter Reis – ca. (Multicooker Messbecher)	Garzeit – ca. (Minuten)
2	3	5	25-30
4	6	10	30-40
6	9	15	40-45

Hinweis: Da der braune Reis zusätzliches Wasser benötigt, können sich einige stärkehaltige Bläschen unter dem Deckel, während des Kochens, bilden.

Reis Variationen

Herzhafter Reis

Bereiten Sie den Reis im Multicooker wie angegeben zu, ersetzen sie dabei das Wasser mit der gleichen Menge von Huhn-, Rind-, Fisch- oder Gemüsebrühe.

Süßer Rice

Bereiten Sie den Reis im Multicooker wie angegeben zu, ersetzen sie dabei die Hälfte des Wassers mit Apfelsaft, Orangensaft oder Ananassaft. Das Kochen von Reis mit Milch oder Sahne wird nicht empfohlen, da es auf den Boden des Kocheinsatzes anbrennen wird.

Safranreis

Fügen Sie ¼ Teelöffel Safran Pulver oder 2 Safranfäden auf je 2 Tassen Wasser. Verwenden Sie die Angaben der Kochtabelle für weißen Reis. Gut durchmischen.

Arborioreis

Arborio ist ein Mittelkornreis der Kategorie Superfino, benannt nach der piemontesischen Stadt Arborio, in deren Umgebung seine Hauptanbaugebiete liegen. Er ist besonders zur Zubereitung von Risotto geeignet. Verwenden Sie die Angaben der Kochtabelle für braunen Reis.

Jasminreis

Jasminreis ist ein duftender Langkornreis. Verwenden Sie die Angaben der Kochtabelle für weißen Reis.

Basmati Reis

Basmati Reis ist ein aromatischer Langkornreis. Verwenden Sie die Angaben der Kochtabelle für weißen Reis.

Wildreis

Es wird nicht empfohlen in dem Multicooker Wildreis allein zu kochen, da es eine erhebliche Menge an Wasser benötigt. Es ist möglich, Wildreis als Mischung mit weißem oder braunem Reis zu kochen.

Tip:

- Fügen Sie etwas mehr Wasser für lockereren Reis und etwas weniger Wasser für festeren Reis ein.

- Einige Reissorten benötigen mehr Wasser zum Kochen, wie Wildreismischungen, Arborio Reis oder Rundkornreis. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Reises oder verwenden Sie die Angaben der Kochtabelle für braunen Reis.

Quinoa (Inkareis)
Quinoa ist ein altes südamerikanisches Getreide, das einen hohen Proteingehalt mit flauschiger, cremiger und leicht knuspriger Textur hat. Verwenden Sie die Angaben der Kochtabelle für braunen Reis.

Sushireis
Sushireis ist kurzer Rundkornreis, der oft in der japanischen Küche verwendet wird. Verwenden Sie die Angaben der Kochtabelle für braunen Reis.

Dämpfen

Beim Dämpfen handelt es sich um eine schonende Zubereitungsmethode unserer Lebensmittel bei der sowohl Geschmack als auch Nährwert der Nahrungsmittel erhalten bleibt. Lebensmittel können dem Edelstahl-Einsatz zum Dampfgaren über Brühe oder Wasser, abgedeckt mit dem Glasdeckel gedämpft werden. Lassen Sie den Glasdeckel während des gesamten Dampfvorgang auf dem Multiccoker, außer im Rezept das Gegenteil ausdrücklich angegeben ist. Durch das Entfernen der Deckels wird unnötig Dampf verloren und die Garzeit verlängert sich.

1. Messen Sie 3 Messbecher oder mehr Wasser oder Brühe ab und gießen Sie in den Kocheinsatz. Sie können maximum 6 Messbecher Wasser verwenden.

2. Die Lebensmittel direkt in den Edelstahl-Einsatz zum Dampfgaren legen und direkt in den Kocheinsatz einsetzten. (Siehe die Dampftabellen auf den Seiten 17 – 19 für ungefähre Garzeiten).
3. Setzen Sie den Kocheinsatz mit dem Edelstahl-Einsatz zum Dampfgaren in das Gehäuse ein und decken Sie alles mit dem Glasdeckel ab.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die START|CANCEL-Taste und die RISOTTO Taste leuchten jetzt weiß.
5. Drücken Sie die RICE|STEAM-Taste drücken Sie dann die START|CANCEL-Taste, um die Einstellung zu aktivieren. Die START|CANCEL-Taste leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.
6. Dämpfen lassen, bis der Signalton ertönt, der Kochvorgang beendet ist und der Multicooker automatisch in die Warmhaltefunktion schaltet.
7. Wenn kein weiteres Dampfen erforderlich ist, drücken Sie die START|CANCEL-Taste, um den Vorgang abzubrechen und ziehen Sie das Netzkabel. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

Hinweis: Lassen Sie den Glasdeckel während des gesamten Dampfvorgang auf dem Multicooker, außer im Rezept ist das Gegenteil ausdrücklich angegeben. Durch das Entfernen des Deckels wird unnötig Dampf verloren und die Garzeit verlängert sich.

Hinweis: Lassen Sie sich nicht den Kocheinsatz während des Dampfvorganges trockengehen.

Hinweis: Heiße Flüssigkeit kann während des Garvorgangs hinzugefügt werden.

Hinweise und Tipps zum Dämpfen von Gemüse

• Kleinere Stücke werden beim Dampfvorgang schneller gar als größere Stücke.

• Versuchen Sie, die Gemüsestückchen glichgroß zu halten, um gliechmäßiges garen zu ermöglichen.

• Frisches oder tiefgekühltes Gemüse kann gedämpft werden.

• Wenn Sie gefrorenes Gemüse dämpfen möchten, tauen Sie dies nicht auf.

• Die Größe und Form von Gemüse, sowie persönliche Vorlieben, können Anpassungen der Garzeit fordern. Wenn weicheres Gemüse erforderlich ist, können zusätzliche Garzeiten notwendig sein.

• Lassen Sie kein Wasser oder Brühe den Edelstahl-Einsatz zum Dampfgaren erreichen. Der Dampfvorgang wird nicht wirksam sein.

WARNUNG: Heben Sie den Deckel immer vorsichtig an, und halten Sie es von sich weg um Verbrühungen durch austretenden Dampf zu vermeiden.

Dämpftabellen

Gemüse	Vorbereitung & Tipps	Menge	Kochzeit min
Artischocke	entfernen Sie die harten äußeren Blätter und Stängel	2 mittelgroße	30 - 35
Spargel	von oben nach unten schälen und die harten Enden abschneiden	2 Bund	12 - 14
Bohnen	ganz	250 g	13 - 15
Rüben	trimmen, nicht Schälen	300 g	12 - 13
Paprika	in Streifen geschnitten	3 mittelgroße	14 - 16
Broccoli	in Röschen geschnitten	250 g	8 - 10
Rosenkohl	schneiden Sie ein Kreuz in die Wurzel	375 g	17 - 19
Kohl	große Stücke	500 g	10 - 12
Karotten	in Streifen geschnitten	3 mittelgroße	14 - 16
Sellerie	in Streifen geschnitten	3 Stängel	5 - 6
Kichererbsen	12 Stunden einweichen	1 Tasse getrocknete	40 - 45
Mais	ganze Maiskolben	2 kleine Maiskolben	20 - 22
Pilze	ganz, ungewaschen	300 g	8 - 10
Zwiebeln	geschält, ganz lassen	6 mittelgroße	20 - 25
Zuckerschoten	gestutzt	250 g	4 - 5
Erbsen	frisch, geschält gefroren	250 g 250 g	8 - 10 4 - 5
Kartoffeln	ganz	4 (150 - 180 g pro Stück)	35 - 40
Kartoffeln	neue, ganz	6 (125 g pro Stück)	25 - 30
Süßkartoffeln	in Stücke geschnitten	300 g	20 - 25
Kürbis	in Stücke geschnitten	300 g	20 - 25

Gemüse	Vorbereitung & Tipps	Menge	Kochzeit min
Spinat	Blätter und Stängel gereinigt	½ Bund	5
Baby Zucchini	gestutzt	350 g	8
Rüben	geschält, zu 50 g Stücke geschnitten	350 g	15 - 17
Zucchini	in Scheiben	350 g	6

Tipps und Tricks zum Dünsten Fisch und Meeresfrüchte

• Würzen Sie Fisch mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Zitrone, etc. vor dem Kochen.
• Fischfilets in einer einzelnen Schicht im Edelstahl-Einsatz zum Dämpfen hineingeben, nicht überlappen lassen.
• Der Fisch ist fertig wenn es sich leicht mit einer Gabel zerpflücken lässt und die Farbe undurchsichtig ist.

Typ	Vorschläge und Tipps	Kochzeit min
Fisch – Filets – ganz – Kotelette	Dämpfen bis der Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit einer Gabel zerpflücken lässt	8 - 10 15 - 20 12 - 14
Hummer – Schwänze	Unterseite der Schale entfernen	18 - 20
Muscheln - in der Schale	Dämpfen bis die Schale sich gerade geöffnet hat	12 - 14
Venusmuscheln	Dämpfen bis die Schale sich gerade geöffnet hat	8 - 10
Garnelen - mit der Schale	Dämpfen bis diese rosa sind	8 - 10
Jakobsmuscheln	Dämpfen bis die Muscheln undurchsichtig sind	4 - 6

Hinweise und Tipps zum Dämpfen Geflügel

• Wählen Sie ähnlichgroße Stücke von Geflügel, um gleichzeitiges garkochen zu ermöglichen.
• Für gleichmäßige Garergebnisse, das Geflügel in einer einzigen Schicht arrangieren.
• Entfernen Sie sichtbares Fett und die Haut.
• Um eine gebräuntes Aussehen zu erhalten, braten Sie das Huhn vor dem Dämpfen scharf an.
• Überprüfen Sie, Geflügel durch das Einstechen an der dicksten Stelle auf den Garzustand. Das Geflügel ist gekocht, wenn ein klarer Säfte auslauft.

Typ	Vorschläge und Tipps	Kochzeit min
Brustfilet	Mit der Hautseite nach oben dämpfen.	20 - 25
Hänchenkeule	Mit der dicksten Stelle nach außen dämpfen.	30 - 35
Thigh fillet	Mit der dicksten Stelle nach außen dämpfen.	18 - 20

Hinweise und Tipps zum Dämpfen von Dumplingen

• Frische oder tiefgekühlte Dumplinge und herzhafte Brötchen können gedämpft werden.
• Legen Sie kleine Stücke Backpapier oder Kohl- oder Salat- Blätter unter die Dumplinge, um das Festkleben an dem Dampfeinsatz zu vermeiden.

Typ	Vorschläge und Tipps	Kochzeit min
BBQ-Schweinefleisch- oder Huhn-Dumplinge	gefroren	10 - 12
Dumplinge – gefrorenen	vor dem Kochen trennen	8 - 10
Dumplinge – frisch		5 - 6

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Falls beim Betrieb Probleme auftreten, werden Sie Lösungen in diesem Bereich. Weitere Informationen zur Bearbeitung Ihrer Küche wird im Abschnitt Tipps für beste Ergebnisse gegeben.

Problem	Was zu tun ist
Der Multicooker schaltet sich plötzlich aus.	• Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig an das Gerät und die Steckdose angeschlossen ist. • Das Gerät wurde überfordert oder überhitzt durch Kochbedingungen. Drücken Sie die gewünschte Einstellungs-Taste und dann die START|CANCEL-Taste um weiterzukochen. Warten Sie ein paar Minuten bis sich das Gerät wieder erwärmt hat und weiter kocht.
Die Multicooker schaltet in die KEEP WARM Einstellung vor dem Ende des Kochvorganges.	• Drücken Sie die START|CANCEL-Taste, um das Gerät zurückzusetzen. Dann wählen Sie die gewünschte Einstellung um mit dem Kochen fortzufahren.

PFLEGE UND REINIGUNG

• Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

• Lassen Sie alle Teile vor dem Entfernen des Kocheinsatzes abkühlen. Waschen Sie den Kocheinsatz, Edelstahl-Dampfgareinsatz und Glasdeckel in heißem Seifenwasser, abspülen und abtrocknen.

• Gastroback empfiehlt nicht, Teile Ihres Multicookers in der Spülmaschine zu reinigen, da scharfe Reiniger und hohe Warmwasser-Temperaturen Flecken verursachen oder den Kocheinsatz verzerren.

• Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Metallschwämme da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

• Das Gehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden und dann gründlich abgetrocknet werden. Um Schäden am Gerät zu verhindern, verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel. Benutzten Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

Hinweis: Falls sich Reis auf dem Boden des Kocheinsatz festgekocht hat, füllen Sie die Schüssel mit heißem Seifenwasser und lassen Sie für etwa 10 Minuten vor der Reinigung stehen.

WARNUNG: Vor der Reinigung immer den Stecker ziehen. Der Gerätestecker muss trocken sein, bevor der Multicooker wieder verwendet wird.

Um eine Beschädigung des Multicookers zu vermeiden, benutzen Sie beim Reinigen keine alkalische Reinigungsmittel, verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine Chemikalien, Stahlwolle, Metall-Topfreiniger oder Scheuermittel, um das Gehäuse oder den Kocheinsatz des Multicookers zu reinigen, da diese das Gehäuse oder die Beschichtung des Kocheinsatzes beschädigen können.

Tauchen Sie niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da dies Stromschläge verursachen können.

AUFBEWAHRUNG

Achtung: Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät oder einem Teil davon spielen. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an die Stromversorgung angeschlossen ist, um das Risiko von Stromschlägen oder Feuer zu vermeiden. Reinigen Sie das Gerät immer vor dem Lagern um eine Ansammlung von angetrockneten Speiseresten zu vermeiden. Gehen Sie nach den Anweisungen im Abschnitt ›Pflege und Reinigung‹ vor. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdstoffe auf den Heizplatten und dem Deckel befinden und schließen Sie das Gerät zum Lagern. Lagern Sie das Gerät, wo es ist sauber, trocken und sicher vor Frost, direkter Sonneneinstrahlung und unzulässige Belastung (mechanische oder elektrische Schläge, Hitze, Feuchtigkeit) und wo es außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere und stabile Oberfläche, wo es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine harten oder schweren Gegenstände auf das Gerät oder ein Teil davon.

1. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt ›Pflege und Reinigung‹.
2. Stellen Sie sicher, dass es keine Fremdkörper auf den Heizplatten gibt.
3. Schließen Sie den Deckel und bewegen Sie das Gerät am Griff. Bewahren Sie das Gerät auf einer sauberen und stabile Oberfläche auf, wo es nicht herunterfallen kann.

Achtung: Halten Sie niemals das Gerät am Netzkabel zum Bewegen. Um das Gerät zu bewegen, fassen Sie immer das Gerät an beiden Griffen an, um Beschädigungen zu vermeiden.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Sorgfalt. Elektrische Leitungen dürfen niemals geknotet, verdreht, gezogen, gezerrt oder gequetscht werden.

Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör des Gerätes für einen anderen Zweck als die Bedienung des Gerätes. Es ist ratsam die Teile des Geräts mit dem Gerät zu lagern.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

REZEPT-IDEEN

Cremige Tomaten und Linsensuppe

Portionen: 4 bis 6

Zutaten
1 EL Olivenöl
1 große rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 kleine rote Chili, entkernt und fein gehackt
2 Esslöffel Tomatenmark
3 Tassen Tomatenpüree
4 Tassen Hühnerbrühe
2 Teelöffel brauner Zucker
¾ Tasse rote Linsen
1 Tasse griechischer Joghurt
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
2 Esslöffel gehackter Koriander

Zubereitung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Entfernen Sie den Deckel, fügen Sie Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
3. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzufügen, zudecken, 3 – 4 Minuten oder bis die Zwiebel weich ist anbraten, dabei gelegentlich umrühren.
4. Tomatenmark dazugeben und eine weitere Minute kochen. Tomatenpüree, Brühe, Zucker und Linsen hinzufügen, zudecken.
5. Drücken Sie die SLOW COOK HIGH-Taste und kochen Sie ca. 3 – 4 Stunden oder SLOW COOK LOW-Taste und kochen Sie ca. 6 – 7 Stunden.
6. Joghurt einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bestreut mit kleingehacktem Koriander servieren.

Hänchen Cacciatore

Portionen: 4 bis 6

Zutaten
1 EL Olivenöl
2 kg Hühnerfleisch (Haut entfernt)
1 mittelgroße Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Tasse Tomatenpüree
½ Tasse entsteinte Kalamata Oliven
¼ Tasse Weißwein
½ Tasse Hühnerbrühe
200 g Champignons, halbiert
2 Teelöffel gehackter frischer Rosmarin
2 Teelöffel Zucker
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
¼ Tasse gehackte Basilikum

Zubereitung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Fügen Sie Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
3. Huhn in kleinen Chargen hineinfügen, und anbraten, bis diese leicht gebräunt sind, herausnehmen und beiseite stellen. Überschüssiges Öl abfließen lassen und den Kocheinsatz noch 1 Minute erhitzen.
4. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 3 – 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten, oder bis diese weich sind.
5. Tomatenpüree, Oliven, Wein, Hühnerbrühe, Pilze, Rosmarin und Zucker nacheinander hineinrühren.
6. Das Hühnerfleisch wieder in den Kocheinsatz geben und in Soße und Gemüse eintauchen. Mit dem Deckel zudecken.
7. Die SLOW COOK HIGH-Taste drücken und ca. 3-4 Stunden kochen lassen.
8. Mit gehacktem Basilikum abschmecken und umrühren.

Huhn mit Rosmarin, Zitrone und Knoblauch

Portionen: 4 bis 6

Zutaten

1 EL Olivenöl
2 kg Hähnchenteile, Haut entfernt
1 Zwiebel, gehackt
3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
1 Teelöffel geknackt schwarzer Pfeffer
1 EL frischer gehackter Rosmarin
½ Tasse Weißwein
½ Tasse Hühnerbrühe
2 Esslöffel Zitronensaft
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Fügen Sie Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
3. Huhn in kleinen Chargen hineinfügen, und anbraten, bis diese leicht gebräunt sind, herausnehmen und beiseite stellen.
4. Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale, Pfeffer und Rosmarin hineingeben. Zugedeckt anbraten, dabei gelegentlich umrühren, bis die Zutaten weich sind.
5. Wein hinzufügen und ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen um den Alkohol herauszukochen. Brühe, Zitronensaft und das angebratene Hühnerfleisch in den Kocheinsatz und in die Sauce geben.
6. Mit dem Deckel abdecken. Die SLOW COOK HIGH-Taste drücken und ca. 3 – 4 Stunden kochen lassen.
7. Nach Bedarf Abschmecken und heiß servieren. Als Beilage empfehlen wir: Ofenkartoffeln, Kürbis und gedünstete grüne Bohnen.

Lammhaxenragout

Portionen: 4

Zutaten

2 EL Olivenöl
¼ Tasse Mehl
6 kleine Lammkeulen, Haut entfernt
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Karotte, gewürfelt
1 große Stange Sellerie, gewürfelt
⅓ Tasse Tomatenmark
½ Tasse Rotwein
400 g können Tomaten gewürfelt
½ Tasse Huhn oder Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Fügen Sie Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
3. Die Lammkeule in Mehl welzen, das Überschüssige Mehl abschütteln und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, herausnehmen und beiseite stellen.
4. Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie dazugeben und 3 – 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren weiterbraten, oder bis sie weich sind.
5. Tomatenmark dazugeben und noch 1 Minute weiterkochen.
6. Den Wein hinengeben und zum Kochen bringen; ca.1 – 2 Minuten köcheln lassen, dabei alle Ablagerungen am Boden des Kocheinsatzes entfernen.
7. Lammkeulen wieder in den Kocheinsatz geben. Tomaten, Hühnerbrühe und Lorbeerblatt hinzufügen; gut umrühren so das alles bedeckt ist.
8. Mit dem Deckel abdecken. Die SLOW COOK LOW-Taste drücken und ca. 6 – 7 Stunden kochen lassen.
9. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit Kartoffelpüree servieren.

Duftendes Lammcurry

Portionen: 4 bis 6

Zutaten

2 EL Pflanzenöl
1,5 kg Lammkeule, gewürfelt in 5 cm Würfel
1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 cm Drehknopf Ingwer, fein gehackt
1 EL gemahlener Koriander
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL Curry-Paste
1 Teelöffel gemahlene Kurkuma
½ Teelöffel gemahlene Nelken
5 Kardamomkapseln
1 Zimtstange
1 Tasse Wasser oder Hühnerbrühe
½ Tasse Naturjoghurt
⅓ Tasse gehackten Koriander zu dienen
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Die Hälfte des Öls hineingeben und ca. 1 Minute erhitzen.
3. Lamm in kleinen Chargen hineinfügen und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, herausnehmen und beiseite stellen.
4. Das restliche Öl, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 3 bis 4 Minuten oder bis sie weich sind, unter gelegentlichem Rühren weiterbraten.
5. Gewürze hineingeben und eine weitere Minute kochen.
6. Lamm wieder in den Kocheinsatz geben und Brühe hinzufügen; gut umrühren.
7. Mit dem Deckel zudecken. Drücken Sie die SLOW COOK HIGH-Taste und ca.3 – 4 Stunden oder SLOW COOK LOW-Taste und kochen für 5 – 6 Stunden.
8. Joghurt und Koriander einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gedämftem Reis servieren.

Hinweis: Um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen, nach der Hälfte der Garzeit umrühen.

Einfaches Osso Bucco

Portionen: 4

Zutaten

6 x 4cm dicke Osso Bucco (Kalbshaxen)
2 EL Mehl
2 EL Olivenöl
⅓ Tasse Weißwein
400 g können Tomaten gewürfelt
2 Teelöffel Zucker
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Gremolata
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
Fein geriebene Schale von 1 Zitrone
½ Tasse gehackte frische Petersilie

Zubereitung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Fügen Sie Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
3. Osso Bucco in Mehl welzen, das Überschüssige Mehl abschütteln und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, herausnehmen und beiseite stellen.
4. Den Wein hinengeben und zum Kochen bringen; ca.1 – 2 Minuten köcheln lassen, dabei alle Ablagerungen am Boden des Kocheinsatzes entfernen.
5. Osso Bucco zurück in den Kocheinsatz geben; Tomaten, Zucker hineinfügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Mit dem Deckel abdecken. Die SLOW COOK LOW-Taste drücken und ca. 6 – 7 Stunden kochen lassen. Servieren bestreut mit Gremolata

Hinweis: Gremolata ist eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche. Die klassische Form besteht aus glattblättriger Petersilie, Zitronenschale (Zesten) und meist auch Knoblauch, die zusammen gehackt und warmen Gerichten erst gegen Ende der Garzeit zugegeben werden, um die frischen Aromen zu erhalten.

Tex-Mex Beef und Bohnen

Portionen: 4 bis 6

Zutaten

1 ½ Tassen getrocknete rote Bohnen, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht
2 EL Öl
1,3kg Futter Steak in 5cm Würfel geschnitten
2 große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
2 Teelöffel Chilipulver
2 Teelöffel getrockneter Oregano Flocken
400 g können Tomaten gewürfelt
½ Tasse Fleischbrühe
1 grüne Paprika geschnitten in große Stücke
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Sauerrahm, Guacamole, geriebenem Cheddar-Käse zum Verfeinern

Zubereitung:

1. Die Bohnen gründlich waschen und abtropfen lassen, noch mal waschen und abtropfen lassen und beiseite stellen.
2. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
3. Fügen Sie etwas Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
4. Das Fleisch in kleinen Chargen hineingeben und ca. 2 – 3 Minuten anbraten, oder bis diese leicht gebräunt sind. Herausnehmen und dem restlichen Fleisch wiederholen.
5. Im restlichen Öl Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis diese weich aber nicht gebräunt sind.
6. Gewürze, Tomaten, Brühe, Paprika und Rindfleisch in den Kocheinsatz geben.
7. Mit dem Deckel zudecken. Drücken Sie die SLOW COOK HIGH-Taste und ca.3 – 4 Stunden oder SLOW COOK LOW-Taste und kochen für 5 – 6 Stunden.
8. Zerkleinern Sie das Rindfleisch mit einer Gabel und fügen sie es in den Kocheinsatz hinein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Klecks saurer Sahne, Guacamole und geriebenem Käse servieren.

Sauce Bolognese

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

2 EL Olivenöl
1 große Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 kg Rind- oder Schweine- Hackfleisch
⅓ Tasse Tomatenmark
½ Tasse Rotwein
1 große Karotte, gerieben
400 g Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
1 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Lorbeerblatt
½ Tasse Fleischbrühe oder Wasser
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
¼ Tasse gehackte Basilikum

Zubereitung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Fügen Sie Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
3. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und ca. 3 – 4 Minuten (oder bis sie weich sind) anbraten, dabei gelegentlich umrühren.
4. Hackfleisch in kleinen Chargen hineinfügen, dabei während des Kochchens darauf achten eventuelle Klumpen aufzulösen.
5. Tomatenmark dazugeben und noch 1 Minute weiterkochen. Den Wein hineingeben und zum Kochen bringen; ca. 1 – 2 Minuten köcheln lassen um den Alkohol herauszukochen.
6. Karotten, Tomaten, Oregano, Lorbeer und Brühe hineingeben.
7. Mit dem Deckel zudecken. Drücken Sie die SLOW COOK HIGH-Taste und ca.3 – 4 Stunden kochen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren Basilikum unterrühren.

Scharfes gemischtes Dhal

Portionen: 4 bis 6

Zutaten
1 EL Öl
1 EL schwarzer Senf
1 große rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
4 cm großes Stück Ingwer, gerieben
1 EL gemahlener Koriander
2 Teelöffel gemahlene Kurkuma
2 kleine rote Chilischoten, gehackt
½ Tasse gelben Erbsen
½ Tasse rote Linsen
½ Tasse brauner Linsen
3 Tassen Gemüsebrühe
3 Tomaten, gehackt
Meersalz nach Geschmack
Saft von einer halben Zitrone
2 EL gehackter Koriander
Naturjoghurt zum Verfeinern

Zubereitung:
1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Fügen Sie Öl hinein und erhitzen Sie noch ca. 1 Minute.
3. Fügen Sie Senfkörner hinein und braten Sie dieso solange bis sie anfangen zu zerplatzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer dazugeben und ca. 5 – 6 Minuten weiter kochen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Zwiebel leicht gold ist.
4. Gewürzen, Chili, Linsen, Brühe und Tomaten hineingeben. Mit dem Deckel zudecken. Drücken Sie die SLOW COOK HIGH-Taste und ca.3 – 4 Stunden oder SLOW COOK LOW-Taste und kochen für 5 – 6 Stunden.
5. Mit Salz und Zitronensaft würzen , Koriander einrühren.

Mit Joghurt servieren.

Risotto Milanese

Portionen: 4 bis 6

Zutaten
1 EL Olivenöl
40 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
350 g Aborio oder Canaroli Reis
1 Tasse Weißwein
4 Tassen heißer Hühnerbrühe
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ Tasse geriebener Parmesan

Zubereitung:
SAUTÉ|SEAR Einstellung:
1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Entfernen Sie den Deckel, Öl und die Hälfte der Butter hineingeben, und ca.1 Minute erhitzen (oder bis diese geschmolzen sind).
3. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, zudecken, und ca. 3 – 4 Minuten anbraten, dabei gelegentlich umrühren, bis die Zwiebel weich ist.
4. Reis hinzufügen, gut mischen, abdecken, und ca. 2 – 3 Minuten weiterbraten (oder bis der Reis glänzend ist).
5. Wein hineinrühren, abdecken und ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen (oder bis der Wein absorbiert wurde).

RISOTTO Einstellung
1. Hühnerbrühe hineinrühren, gründlich umrühren. Abdecken, erst die RISOTTO-Taste und dann die START|CANCEL-Taste drücken.
2. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 20 – 30 Minuten), den Deckel entfernen, alles gut durchrühren und die restliche Butter und die Hälfte des Parmesans unterheben.

Sofort mit Parmesan garniert servieren.

Risotto al a funghi

Portionen: 4 bis 6

Zutaten
2 EL Öl
30 g Butter
6 bis 8 Schalloten, fein gehackt
400 g verschiedene Pilze, in Scheiben geschnitten
350 g Arborio oder Carnaroli Reis
½ Tasse trockener Weißwein
6 Tassen Gemüse- oder Hühnerbrühe
½ Tasse geriebener Pecorino oder Parmesan-Käse
1 EL gehackter frischer Salbei
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:
SAUTÉ|SEAR Einstellung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Entfernen Sie den Deckel, Öl und Butter hineingeben, und erhitzen bis die Butter geschmolzen ist.
3. Gehackte Schalloten hineingeben, zudecken und ca. 3 – 4 Minuten anbraten (oder bis die Schalotten weich sind), dabei gelegentlich umrühren.
4. Fügen Sie Pilze hinein, zudecken und weitere 3 Minuten anbraten oder bis die Pilze leicht weich sind.
5. Reis hinzufügen, umrühren, abdecken und ca.2 – 3 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren.
6. Wein hineinrühren, ungedeckt ca. 2 – 3 Minuten weiterkochen, bis der Wein absorbiert wurde.

RISOTTO Einstellung

1. Brühe hineinrühren, gründlich umrühren. Abdecken, erst die RISOTTO-Taste und dann die START|CANCEL-Taste drücken.
2. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 20 – 30 Minuten), den Deckel entfernen, alles gut durchrühren und den geriebenen Pecorino und gehackten Salbei hineinrühren Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sofort servieren.

Hinweis: Eine Vielzahl von Pilzarten kann für dieses Rezept verwendet werden: Portobello, Shiitake, Austern, etc.

Huhn Risotto mit Pesto und Rucola

Portionen: 4 bis 6

Zutaten
30 g Butter
300 g Hähnchenbrustfilet, in dünne Scheiben geschnitten
1 EL Öl
1 große Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
350 g Arborio oder Carnaroli Reis
5 Tassen Hühnerbrühe
⅓ Tasse Pesto
¼ Tasse geriebener Parmesan
50 g Rucola
Zusätzliche 1⅓ Tasse geriebener Parmesan

Zubereitung:
SAUTÉ|SEAR Einstellung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Entfernen Sie den Deckel, die Hälfte der Butter hineingeben, und ca.1 Minute erhitzen (oder bis diese geschmolzen sind).
3. Fügen Sie die Hälfte des Huhns in den Kocheinsatz hinein, abdecken und ca. 3 – 4 Minuten anbraten.
4. Deckel abnehmen, umrühren und weitere 3 – 4 Minuten braten (oder bis das Fleisch leicht gebräunt ist). Aus dem Kocheinsatz ¡herausnehmen und warm stellen. Wiederholen Sie mit dem restlichen Hühnerfleisch, herausnehmen und beiseite stellen.
5. Restliche Butter und Öl erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Zwiebel und Knoblauch hineingeben, zudecken, ca. 3 – 4 Minuten anbraten, dabei gelegentlich umrühren, bis die Zwiebel weich ist.
6. Reis hinzufügen, gut umrühren, abdecken,

weitere ca. 2 – 3 Minuten kochen (oder bis der Reis glänzend ist).

RISOTTO Einstellung

1. Hühnerbrühe hineinrühren, gründlich umrühren. Abdecken, erst die RISOTTO-Taste und dann die START|CANCEL-Taste drücken.

2. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 20 – 30 Minuten), den Deckel entfernen, alles gut durchrühren, dann Hühnerfleisch, Pesto, Parmesan und Rucola hineinrühren.

Mit frisch geriebenem Parmesan sofort servieren.

Garnelen und Spargel-Risotto

Portionen: 4 bis 6

Zutaten

40 g Butter
400 g medium grün Garnelen, geschält und entdarmt
1 EL Öl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 kleine Knolle Fenchel, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
350 g Arborio oder Carnaroli Reis
½ Tasse trockener Weißwein
5 ½ Tassen Hühnerbrühe oder Fischbbrühe
½ TL gemahlener weißer Pfeffer
1 Bund Spargel, geputzt und in diagonal dünne Scheiben geschnitten
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
Fein geriebene Schale von 1 Zitrone
Meersalz nach Geschmack

Zubereitung:
SAUTÉ|SEAR Einstellung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.

2. Deckel öffnen, 10 g Butter hineingeben, ca. 1 Minute erhitzen (oder bis die Butter geschmolzen ist).

3. Garnelen hineingeben, mit dem Deckel abdecken und ca. 4 – 5 Minuten anbraten (oder bis die Garnelen durch sind). Hearusnehmen und beiseite stellen, warm halten.

4. Öl und 20 g der Butter in den Kocheinsatz geben, ca. 1 Minute erhitzen (oder bis die Butter geschmolzen ist).

5. Zwiebel und in Scheiben geschnitten Fenchel hinzufügen, abdecken und ca. 6 – 7 Minuten anbraten, dabei gelegentlich umrühren, bis der Fenchel zart ist.

6. Reis hinzufügen, gut umrühren, abdecken, weitere ca. 2 – 3 Minuten kochen (oder bis der Reis glänzend ist).

7. Den Deckel abnehmen, den Wein hineinrühren und ca. 2 – 3 Minuten aufgedeckt weiterkochen, dabei gelegentlich umrühren, bis der Wein absorbiert wurde.

RISOTTO Einstellung

1. Hühnerbrühe und Pfeffer hineinrühren gründlich umrühren. Abdecken, erst die RISOTTO-Taste und dann die START|CANCEL-Taste drücken.

2. Wenn das Gerät automatisch in die Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 20 – 30 Minuten), den Deckel entfernen, und die Spargel Scheiben und die restlichen 10 g Butter hineinrühren, wieder zudecken und weitere für 5 Minuten auf der Warmhaltestufe ruhen lassen.

3. Zitronensaft, Zitronenschale hineinrühren und mit Salz würzen.

Sofort mit den Garnelen servieren.

Thymian, Barramundi und Erbsen Risotto

Portionen: 4 bis 6

Zutaten

20 g Butter
1 EL Öl
2 Stangen Lauch, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
300 g Arborio oder Carnaroli Reis
1 Tasse trockener Weißwein
4 Tassen Hühnerbrühe oder Fischfond
400 g frische Barramundi Filets in 3 cm große Würfel geschnitten
250 g frische Erbsen oder gefrorene Erbsen, aufgetaut

1 Teelöffel fein geriebene Zitronenschale
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL gehackte frische Petersilie
Salz und gemahlener weißer Pfeffer
Zitronenscheiben zum Verfeinern

Zubereitung:
SAUTÉ|SEAR Einstellung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Entfernen Sie den Deckel, Öl und Butter hineingeben, und erhitzen bis die Butter geschmolzen ist.
3. Lauch und Knoblauch hineingeben, abdecken und ca. 4 – 5 Minuten anbraten (oder bis Lauch haben weich ist), dabei gelegentlich umrühren.
4. Reis hinzufügen, gut umrühren, abdecken, weitere ca. 2 – 3 Minuten kochen (oder bis der Reis glänzend ist).
5. Den Deckel abnehmen, den Wein hineinrühren und ca. 2 – 3 Minuten aufgedeckt weiterkochen, dabei gelegentlich umrühren, bis der Wein absorbiert wurde.

RISOTTO Einstellung

1. Brühe hineinrühren, gründlich umrühren. Abdecken, erst die RISOTTO-Taste und dann die START|CANCEL-Taste drücken. Ca. 18 – 20 Minuten kochen und dabei gelegentlich umrühren
2. Entfernen Sie den Deckel und rühren Sie die Barramundi Stücke hinein. Wieder abdecken.
3. Wenn das Gerät automatisch in die Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 5 – 10 Minuten), den Deckel entfernen und Erbsen, Zitronenschale, Zitronensaft hineinrühren und mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sofort mit Zitronenscheiben servieren.

Hinweis: Jede Art von festen weißen Fischfilets ohne Gräten kann in diesem Rezept verwendet werden.

Türkischer Pilaf

Portionen: 4 bis 6

Zutaten
2 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Teelöffel Kardamom, fein zerkleinert
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel gemahlene Kurkuma
1 Lorbeerblatt
Prise Salz
450 g Basmati-Reis, gewaschen und gut abgetropft
4 Tassen Hühner-oder Gemüsebrühe
½ Tasse geschälte Pistazien, gehackt
1 Tasse getrocknete Aprikosen, gehackt
¾ Tasse Korinthen
¼ Tasse gehackte Koriandergrün

Zubereitung:
SAUTÉ|SEAR Einstellung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Entfernen Sie den Deckel, Öl hineingeben, und erhitzen bis die Butter geschmolzen ist.
3. Zwiebel, Knoblauch, Gewürze und Salz hineingeben, zudecken und kochen ca. 3 – 4 Minuten (oder bis die Zwiebel leicht weich ist und die Gewürzen duften), dabei gelegentlich umrühren.
4. Gewaschenen Reis hineingeben, gut umrühren, zudecken und ca. 2 – 3 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren.

RICE|STEAM Einstellung

1. Brühe hineinrühren, abdecken, erst die RICE|STEAM-Taste drücken und dann die START|CANCEL-Taste drücken.
2. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 15 – 20 Minuten), den Deckel entfernen, und das Lorbeerblatt entsorgen.
3. Pistazien, Aprikosen, Johannisbeeren und Koriander hineinrühren. Heiß oder warm servieren.

Gedämpfter ganzer Fisch mit Ingwer und Frühlingszwiebeln

Portionen: 2

Zutaten

300 – 400 g ganze Schnapper oder Brassen, gereinigt und frei von Gräten
2 cm Stück frischer Ingwer, geschält und in dünne Streifen geschnitten
1 Limette, in Scheiben geschnitten
1 Tasse Koriander Zweige
3 Tassen Wasser
2 EL Sojasauce
1 EL Erdnussöl
3 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

Zubereitung:

1. Waschen und trocknen Sie die Fische. Schneiden Sie 2 Schlitze in einem 45°-Winkel an jeder Seite des Fisches. Legen Sie etwas Ingwer und eine Limettenscheibe in jeden Schlitz.
2. Legen Sie den Koriander in den Hohlraum der Fische. Legen Sie die Fische in den Dampfgareinsatz.
3. Gießen Sie 3 Tassen Wasser in den Kocheinsatz. Setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Kocheinsatz, mit dem Deckel abdecken.
4. Drücken Sie die RICE|STEAM-Taste und dann die START|CANCEL-Taste.
5. Dampfen Sie den Fisch ca. 15 Minuten oder bis es sicht leicht mir einer Gabel zerpflücken lässt.
6. Fisch aus Dampfgareinsatz entfernen, auf eine Servierplatte lagen.
7. Vermengen Sie Sojasoße, Öl und Schalotten. Fisch übergießen und sofort servieren.

Sushi-Reis

Zutaten

600 g Rundkorn-Sushi-Reis, gewaschen und abgetropft
4 Tassen Wasser
2 EL Reisessig
2 EL Zucker
½ TL Salz
Zusätzlich EL Reisessig für das Einrollen

Zubereitung:
RICE|STEAM Einstellung

1. Den gewaschen Reis und Wasser in den Kocheinsatz geben, zudecken.
2. Drücken Sie die RICE|STEAM-Taste und dann die START|CANCEL-Taste.
3. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 10 – 15 Minuten), lassen Sie den Reis abgedeckt auf der Warmhaltestufe für 10 Minuten ruhen.
4. Entfernen Sie den Deckel und füllen Sie den Reis in eine große flache Schale, beiseite stellen.
5. Essig, Zucker und Salz in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Essig-Gemisch in dem Reis verteilen und gut umrühren. Lassen Reis vollständig abkühlen, bevor Sie. mit der Sushi-Herstellung beginnen.

Tipp: Für einige Sushi-Rezepte müssen Sie den Reis mit der Hand formen. Um dieses zu vereinfachen vermischen Sie 1 Esslöffel Reisessig mit ¼ Tasse Wasser und benetzen Sie mit dieser Mischung Ihre Hände, während Sie den Reis formen.

Sushi-Rollen

Zutaten

6 Blatt Norialgen
Vorbereiteter Sushi-Reis (siehe Rezept)
Wasabipaste nach Geschmack

Beliebige Kombination von Füllungen wie:
Geräucherter Lachs, dünn geschnitten
Eingelegter Ingwer und Gemüse
Fein geschnittene Gurke
Lachs oder Thunfisch
Avocado
Geriebene Karotten
Gekochte Garnelen
Fein zerkleinerter Salat
Mayonnaise

Zubereitung:

1. Legen Sie ein Blatt Norialgen mit der glänzenden Seite nach unten auf ein Blatt Backpapier oder eine Bambusmatte.
2. Verstreichen Sie einen Teil des Reises über zwei Drittel des Nori Blattes, so dass ein Rand übersteht.
3. Verteilen Sie eine sehr dünne Schicht Wasabipaste in einer schmalen Linie in der Mitte des Reises. Legen Sie derauf die gewählte Füllung.
4. Mit dem Backpapier oder der Bambusmatte als Leitfaden, rollen Sie das Nori Blatt fest um die Füllung. Drücken Sie fest, um die Kanten zu versiegeln.
5. Legen Sie die Rollen-Naht nach unten auf ein Schneidebrett und schneiden Sie die Rolle in kleinen Portionen mit einem sehr scharfen Messer.
6. Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Nori Blättern und Füllungen.
7. Alles abdecken und bis zum Servieren kühl lagern.

Servieren Sie so bald wie möglich nach der Zubereitung.

Gerösteter Kürbis & Quinoa-Salat

Portionen: 4 bis 6

Zutaten

3 EL Olivenöl
400 g Kürbis, geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten
2 Reisschaufeln Quinoa (Inkareis)
3 Reisschaufeln Hühnerbrühe
4 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
3 bis 4 getrocknete Feigen
50 g Baby-Spinat
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:
SAUTÉ|SEAR Einstellung:

1. Drücken Sie die SAUTÉ|SEAR-Taste und dann die START|CANCEL-Taste. Erhitzen Sie den Kocheinsatz ca. 3 Minuten zugedeckt.
2. Entfernen Sie den Deckel, die Hälfte des Öls hineingeben und ca. 1 Minute erhitzen.
3. Kürbis hinzufügen, mit dem Deckel abdecken und ca. 3 – 4 Minuten anbraten, dabei gelegentlich umrühren, bis sie weich sind. Entfernen und beiseite stellen.

RICE|STEAM Einstellung

1. Quinoa und Brühe einfügen, gut umrühren, abdecken. Drücken Sie die RICE|STEAM-Taste und dann die START|CANCEL-Taste.
2. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltmodus schaltet, (dauert ca. 10 – 15 Minuten), entfernen Sie den Deckel und Flusen mit einer Gabel auflockern und vollständig abkühlen. Füllen Sie den gekochten Quinoa in eine große Salatschüssel und rühren Sie den gekochten Kürbis, Feigen und Baby-Spinat Blätter unter.
3. Zitronensaft und das restliche Öl verrührten und mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Salat geben und sofort servieren.

Tropical Mango Reis

Portionen: 4 bis 6

Zutaten

275 g weißer Rundkornreis, gewaschen und abgetropft
1 Tasse Mangonektar
1 Tasse Wasser
450 g Dose Pfirsiche in Scheiben geschnitten, entwässert, Saft auffangen
2 Teelöffel fein geriebene Zitronenschale
270 ml Dose Kokosmilch
¼ Tasse Passionsfruchtmark
1 Esslöffel Zimt-Zucker

Zubereitung:

1. Den gewaschenen Reis, Mango Nektar, Wasser und Pfirsichsaft in den Kocheinsatz geben und gut umrühren, zudecken.
2. Drücken Sie die RICE|STEAM-Taste und dann die START|CANCEL-Taste.
3. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltmodus schaltet, Zitronenschale, Kokosmilch und Passionsfruchtmark einrühren. Zudecken und ca.10 Minuten auf der Warmhaltestufe ruhen lassen.

Mit Pfirsichen und Zimt-Zucker warm servieren.

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29
info@gastroback.de · www.gastroback.de

20121010